



食育だより

1月号

全国学校給食週間です

1月24日から30日までの1週間は「全国学校給食週間」です。学校給食は、明治22年(1889年)に山形県鶴岡市で初めて実施されて以来、各地に広まりましたが、戦争のため中断されました。戦後、食糧難による子どもの栄養状態の悪化を背景に、給食実施の必要性が指摘され、世界からも給食用物資の寄贈がありました。そして昭和22年(1947年)給食は再会されました。世界からの善意に感謝の意を表すと共に、学校給食が戦後再発足した意義を考え、その発展を期し、学校給食による教育効果を促進する機運を高める観点から、この「全国学校給食週間」の取組が行われています。

子どもたちの食生活を取り巻く環境が大きく変化し、偏った栄養摂取、肥満傾向など、健康状態について懸念されることが多い今日、学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるためにとっても重要な役割を果たしています。

給食週間における芦刈観瀾校での取組を紹介します

「第2回 小城市ふるさと食の日」

日時 1月30日(火) 給食時間

小城市統一の給食献立を実施。市長さんをはじめ多くの方々が芦刈観瀾校を訪問され、教室で給食を子ども達と食べられます。

「魚のさばき方(実演)」

日時 1月30日(火) 13時10分から

場所 2階 第1理科室にて

講師 大町町 山下鮮魚 山下 淳也 様

「納入業者さんへの寄せ書き」

日時 給食週間中

芦刈給食センターに食材を納入してもらっている業者さんへ感謝の寄せ書きを渡します。

「さまざまな給食」

「小城・多久うまかばい給食」「昔の給食の実施」「小城市B級グルメのマジェンバ」などが給食で登場します。

「早寝、早起き、朝ごはん」みそ汁食べて元気に登校！！

『あるところ』に行ってきました！！パート②

11/17(金)の「第1回小城市ふるさと食の日」に唐津市鏡の料理屋『あるところ』の平河料理長様から教えていただいた料理を給食で実施しました。その時にたくさんの子ども達から平河料理長様にお手紙をいただいたので届けに行ってきました。



子ども達からの手紙をもって撮影

平河料理長さんから

メッセージが届きました

今回は料理人として給食づくりに少しでもお役に立ててうれしく思っています。また、子ども達からも直筆での感想をいただき感謝しています。私にもこのようなうれしい感想が届いたように調理員さんや生産者さん、給食づくりに携わる多くの方々に子ども達から声が届くことを願っています。大人達には、それが何よりのやり甲斐となりますから。また伺えることを楽しみにしております。

栄養教諭 川田の夕御飯のおかず の一品におすすめレシピ

おからサラダ



材料と5人分の分量

作り方

おから	80g	①おからは蒸しておく。卵はゆで卵にしてみじん切りにする。
卵	1個	②きゅうりは輪切りにしてさっと塩ゆでする。
きゅうり	100g	③玉葱は薄くせん切りにし、水にさらし絞っておく。
ロースハム	50g	④むき枝豆はゆでておく。
玉葱	30g	⑤ロースハムはせん切りにしてゆでておく。
冷凍むき枝豆	15g	⑥材料は冷ましておき、食べる直前に和える。
砂糖	少々	
塩・こしょう	少々	
マヨネーズ	60g	

おからサラダはポテトサラダみたいと・・・みんなに好評でした。



○ポイント

- ・ 冷凍むき枝豆がなかったら、冷凍枝豆をゆでてさやから出しておく。

「早寝、早起き、朝ごはん」みそ汁食べて元気に登校！！